

Installation- & Betriebsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Weinkühlschranks ('Pod Bar'), einer ganz und gar einzigartigen modularen Weinausschankeinheit, die eine Temperaturkontrolle für Weiß-/Rotweine mit Anzeige und Ausschankautomatik sowie die 'VINOJET Verre-de-Vin'-Technologie zur Qualitätsbewahrung enthält.

Diese Gebrauchsanweisung umfasst Sicherheitsmaßnahmen, Informationen zur Inbetriebnahme und nützliche Hinweise & Tipps, die dafür sorgen, dass Sie den Weinkühlschrank effektiv und sicher bedienen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie den Weinkühlschrank installieren und benutzen, und bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sicher auf, damit sie Ihnen im Bedarfsfall zur Verfügung steht.

VinoPod sind keine Einbaugeräte - keine Frontlüftung -

Sollten VinoPod Geräte dennoch *verkleidet* werden, ist eine **rundum-Belüftung zwingend**. Rundum, d.h. an sämtlichen Seiten, sowie oben muss ein **Luft-Abstand von mindestens 5 cm** eingehalten werden. Sowohl seitlich wie auch rückseitig oben, müssen allenfalls *Lüftungsgitter* angebracht werden.

Inhalt:

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN – Seite 4

- Informationen für eine sichere Installation
- Sicherheitsmaßnahmen bezüglich des Kühlmittels (Isobuten)
- Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit 'Le Verre de Vin'
- Sicherheitsmaßnahmen bei der Reinigung des Weinkühlschranks
- Wartung

INSTALLATION DES WEINKÜHLSCHRANKS – Seite 5

- Wichtige Informationen zur Installation
- Auspacken des Weinkühlschranks
- Installation
- Aufstellen des Weinkühlschranks
- Anschluss des Reglers an den Kohlendioxidzylinder (in doppelter Ausführung nur bei den Verre-de-Vin-Systemen)
- Anschluss der Kohlendioxidleitung (in doppelter Ausführung nur bei den Verre-de-Vin-Systemen)
- Inbetriebnahme

DIE VERRE-DE-VIN-EINHEIT DES WEINKÜHLSCHRANKS – WIEDERVERSIEGELUNG OFFENER WEINFLASCHEN – Seite 8

DIE VERRE-DE-VIN-EINHEIT DES WEINKÜHLSCHRANKS – WIEDERVERSIEGELUNG OFFENER SCHAUMWEIN-/CHAMPAGNERFLASCHEN – Seite 9

WEINKÜHLSCHRANK – LE VERRE DE VIN ROUTINEVERFAHREN UND ANLEITUNGEN FÜR DIE HANDHABUNG – Seite 11

DER WEINKÜHLSCHRANK – HINWEISE UND TIPPS – Seite 11

- Normale Geräusche nach der Inbetriebnahme
- Maßnahmen zur Energieeinsparung
- Im Fall eines Stromausfalls/einer Überspannung
- Enteisung
- Wichtige Hinweise zur Reinigung und Wartung des Weinkühlschranks

TECHNISCHE DATEN – Seite 13

STÖRUNGSHILFEN – Seite 14

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie diese Warnhinweise sorgfältig und in Ruhe durch, bevor Sie Ihren Weinkühlschrank installieren und benutzen. Wenn Sie Probleme beim Verständnis der Sicherheitsmaßnahmen haben, fragen Sie bitte Ihren Verkäufer.

Informationen für eine sichere Installation

- Der Weinkühlschrank wiegt 35kg – achten Sie auf einen vorsichtigen Transport und sorgfältigen Umgang mit dem Gerät
- Versuchen Sie auf keinen Fall die elektrischen und mechanischen Teile auszubauen oder den Weinkühlschrank zu verändern.
- Achten Sie darauf, dass der Weinkühlschrank nicht auf dem Stromkabel steht.
- Umbauten an elektrischen oder mechanischen Teilen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker oder einer Fachkraft durchgeführt werden.
- Der Weinkühlschrank **darf erst nach einer Ruhezeit von mindestens 2 Stunden nach der Installation an den Strom angeschlossen werden** (das Kühlmittel braucht diese Ruhephase)

Sicherheitsmaßnahmen bezüglich des Kühlmittels (R600a, Isobutene)

- Das Kühlmittelsystem des Weinkühlschranks enthält ein natürliches und äußerst umweltverträgliches Gas, das jedoch leicht entzündbar ist.
- Achten Sie darauf, dass alle Ventilationsöffnungen frei bleiben.
- Stellen Sie sicher, dass der Kühlkreislauf des Weinkühlschranks nicht unterbrochen wird.
- Verwenden Sie keine mechanischen Werkzeuge oder andere Hilfsmittel, um den Enteisungsprozess des Schrankes zu beschleunigen.

Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Le Verre de Vin

- Verwenden Sie Le Verre de Vin **nie** bei bis oben gefüllten Flaschen. Der Flaschenhals darf nicht gefüllt sein.
- Verwenden Sie das Verre-de-Vin-Verfahren für Weine **nie** bei Sekt oder Champagner.

- Verwenden Sie das Verre-de-Vin-Verfahren für Sekt oder Champagner **nie** bei Weinen.
- Versuchen Sie **nie** Teile des Systems auseinanderzunehmen oder die Abdeckplatten zu entfernen.
- Versuchen Sie **nie**, beschädigte Flaschen wieder zu versiegeln.

Sicherheitsmaßnahmen bei der Reinigung des Weinkühlschranks

- Schalten Sie den Weinkühlschrank und die Verre-de-Vin-Einheit vor der Reinigung immer aus (Seite 6) und ziehen Sie den Stecker.

Wartung

- Sie sollten unter keinen Umständen versuchen, die Elektrik oder die Kühlsysteme des Weinkühlschranks selbst zu reparieren. Reparaturen, die von Nichtfachleuten ausgeführt werden, können zu Verletzungen oder schweren Funktionsstörungen führen. Solche Reparaturen haben unter Umständen ein Erlöschen des Garantieanspruchs zur Folge.

INSTALLATION DES WEINKÜHLSCHRANKS

Wichtige Informationen zur Installation

Der Weinkühlschrank ist bestimmt für den Qualitätserhalt, die Aufbewahrung und Lagerung von roten und weißen Weinen sowie von Schaumweinen. Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, sollte das Gerät in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden, sollte nicht dem grellen Sonnenlicht ausgesetzt sein oder in der Nähe anderer Wärmequellen wie Scheinwerfer, Spülmaschinen, Herde etc. stehen. Die Raumtemperatur sollte zwischen 16 und 25°C (60 - 77°F) liegen, die Luft nicht übermäßig feucht sein. Der Kühlschrank benötigt ringsherum einen Mindestabstand von 50 mm zu anderen Geräten oder Möbeln und zu Wandflächen.

Es ist wichtig, dass der Weinkühlschrank nicht zugestellt oder umhüllt wird und dass die Seitenwände nicht in irgendeiner Weise versperrt werden (die Hitze, die bei normalem Gebrauch entsteht, wird von Kondensatoren reguliert, die sich in den Seitenteilen des Kühlschranks befinden). Die Seitenwände des Weinkühlschranks fühlen sich bei Berührung warm an, das ist völlig normal. Werden mehr als zwei Weinkühlschränke miteinander verbunden, müssen unsere ventilierten, farblich angepassten Abstandshalter verwendet werden.

Beschädigungen oder Störungen, die durch ein Nichtbeachten dieser Standardbetriebsvorschriften verursacht werden, sind nicht durch die Garantie des Weinkühlschranks abgedeckt und unterliegen der Verantwortung des Verkäufers.

Auspacken des Weinkühlschranks

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Klebestreifen.
- ♦ oder beschädigt sein, wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Verkäufer.
- Der Weinkühlschrank ist standardmäßig mit einem 1,5 Meter langen Stromkabel ausgestattet.

Installation

- Der 'einzelne' Weinkühlschrank benötigt zwei Steckdosen für einen Stromanschluss von 220 Volt (europäischer Standard) oder 110 Volt (US-Standard) und je eine zusätzliche Steckdose für jeden weiteren Weinkühlschrank.
- Der Weinkühlschrank ist durch den Stecker gesichert und das Verre-de-Vin-Gerät ist mit einer 2-Ampere-Sicherung gegen Überspannung ausgestattet (Seite 6).

Schritt 1 – Aufstellen des Weinkühlschranks

WICHTIG: ♦ Luftabstand rund um die Geräte: min. 5 cm

♦ beachten Sie die separaten VinoPod™ „Standort-Anforderungen“

- Stellen Sie den Weinkühlschrank an den vorgesehenen Platz und achten Sie darauf, dass er völlig waagrecht steht, indem Sie die höhenverstellbaren Füße an der Vorder- und Rückseite entsprechend anpassen.
- Drehen Sie dazu die höhenverstellbaren Füße einfach mit der Hand, um die Ecken des Kühlschranks zu heben oder zu senken, bis er völlig waagrecht steht.
- Es ist wichtig, dass jeder Kühlschrank lotrecht ausgerichtet wird, da sonst möglicherweise Probleme beim Öffnen oder Schließen der Tür auftreten, die Türdichtungen nicht mehr richtig schließen und das Gerät stark vibriert.

Schritt 2 – Anschluss des Reglers an den Kohlendioxydzyylinder (CO2).

Der Regler hat einen universellen Anschluss, der auf alle Standard-CO2-Zylinder passt. Der Arbeitsdruck ist voreingestellt und muss nicht angepasst werden.

- Legen Sie die Dichtung (Zubehör) in die Schraubenmutter.
- Nehmen Sie den Regler und schrauben Sie die Schraubenmutter vorsichtig oben auf den aufrecht stehenden Zylinder.
- Sichern Sie den Regler, indem Sie die Mutter mit einem Schraubenschlüssel oder einer Kombizange fest anziehen. Falls Sie Bermars 'Minizylinder' verwenden, stellen Sie Zylinder und Regler an die Rückseite des Weinkühlschranks hinter das Verre-de-Vin-Gerät oder platzieren Sie Zylinder/Regler alternativ an eine andere Stelle, achten aber darauf, dass beide

Teile sicher, aufrecht und auf einem standfesten Untergrund stehen und nicht umgestoßen werden können.

WICHTIG: Legen Sie einen CO2-Zylinder **nicht** auf die Seite.

Schritt 3 – Anschluss an die CO2-Anschlussleitung

- Legen Sie die schwarze CO2-Anschlussleitung (Zubehör) vom Regler zur Rückseite der Verre-de-Vin-Einheit (die sich an der Rückwand des Weinkühlschranks befindet). Überprüfen Sie, dass die Leitung keine Knicke ausweist und auch sonst nicht blockiert ist. (siehe Abbildung rechts)
- Schieben Sie die CO2-Anschlussleitung fest in das weiße Verbindungsstück (siehe Abbildung rechts) an der Rückwand des Weinkühlschranks, um eine sichere Verbindung herzustellen.
- Die Leitung ist jetzt fest angeschlossen.
- Öffnen Sie die CO2-Leitung (verwenden Sie dazu den schwarzen Hebel am Regler) und kontrollieren Sie sie auf undichte Stellen (Sie hören in dem Fall ein zischendes Geräusch).
- Wenn Sie die CO2-Anschlussleitung abnehmen möchten, schließen Sie die CO2-Zufuhr, drücken dann einfach die Weiße (White) Blende mit dem Fingernagel und ziehen die Leitung mit der anderen Hand heraus. Sie lässt sich leicht abziehen.
- Schließen Sie die CO2-Anschlussleitung wieder an, bevor Sie den CO2-Zylinder öffnen.



Schritt 4 – Inbetriebnahme

- Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden nach der Installation stehen, bevor Sie den Strom einschalten.
- Stecken Sie erst danach den Stecker in die Steckdose und schalten den Strom an.
- Der Weinkühlschrank hat eine voreingestellte Temperatur von 12 °C und kehrt automatisch zu dieser Voreinstellung zurück, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Um die Temperatur des Kühlschranks einzustellen, drücken Sie einfach auf den  oder  Knopf an der Digitalanzeige, bis Sie die gewünschte Gradzahl erreicht haben. Sie können die Temperatur für einen Bereich von 4 - 18°C. (39 - 65°F) einstellen.



- Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen oder bei der Wartung nicht die Temperatur verändern, indem Sie versehentlich die  oder  Knöpfe berühren.
- Wenn das Display die Temperatur in °F (Fahrenheit) anzeigen soll, drücken sie beide   Tasten 5 Sekunden lang. Um das Display wieder auf °C zurückzusetzen, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

- Sobald die Digitalanzeige die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie den Kühlschrank mit vorgekühlten Weinflaschen füllen.
- Bitte beachten Sie, dass die auf dem Display angezeigte Temperatur schwanken kann, wenn die Tür geöffnet wird und die Sensoren, die die Lufttemperatur messen, ausgelöst werden. Das ist normal und hat kaum Auswirkungen auf die gewünschte Kerntemperatur der Weinflaschen, es sei denn, Sie lassen die Tür für längere Zeit offen.
- **Warnhinweis – der Weinkühlschrank wurde spezifisch für den Ausschank und die Lagerung von vorgekühlten Weinen entwickelt. Es ist daher nicht empfehlenswert, den Kühlschrank mit Flaschen zu befüllen, die Raumtemperatur haben. Sollten Sie dennoch Flaschen mit Raumtemperatur darin lagern, müssen Sie damit rechnen, dass es viele Stunden dauern kann, bevor der Kühlschrank den Inhalt der Flaschen auf die Ausschanktemperatur von 4 - 6 °C (39 - 42°F) heruntergekühlt hat.**
- Die Lampen des Kühlschranks lassen sich mit dem Schalter in der Mitte der Vorderfront ein- und ausschalten (nicht mit dem Schalter für Glühbirnen auf der Digitalanzeige). Siehe Bild unten.



- Der Kühlschrank ist nur mit LED-Lampen ausgestattet. Sie haben eine Lebensdauer von bis zu 100.000 Stunden, sind äußerst sparsam und wartungsfrei.

DIE-VERRE-DE-VIN-EINHEIT DES WEINKÜHLSCHRANKS – WIEDERVERSIEGELUNG OFFENER WEINFLASCHEN

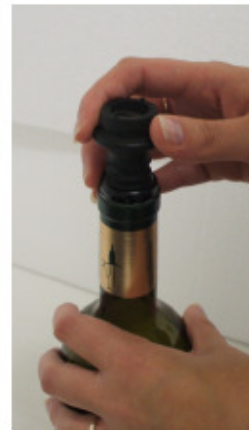
Die Verre-de-Vin-Einheit erzeugt ein genau kontrolliertes Vakuum in einer geöffneten Weinflasche. Diese Technik verlangsamt den Oxidationsprozess und garantiert dadurch immer wieder einen perfekten Wein!

Schritt 1 – Vorbereitung zur Wiederversiegelung der Flasche.

- 'Spannen' Sie den Stöpsel, indem Sie die Stöpselseiten an den gekennzeichneten Stellen drücken (Diagramm A). Das Ventil des Stöpsels öffnet sich. Es schließt sich wieder, sobald Sie den Druck lösen.



(A)



(B)

- Drehen Sie nach dem Ausschanken einen schwarzen Schraubverschluss oder einen Korkstöpsel für Weinflaschen fest in die Öffnung der Weinflasche. Die Flasche kann dann wieder versiegelt werden. (Diagramm B).

Schritt 2 – Wiederversiegelung der Weinflasche.

- Prüfen Sie, ob die Verre-de-Vin-Einheit 'EINGESCHALTET' ist (das ROTE Licht leuchtet).
- Drücken Sie nun den Stöpsel der aufrecht stehenden Weinflasche in die runde Düse für Weine am Verre-de-Vin-Gerät.
- Benutzen Sie dazu die Metallführung der Verre-de-Vin-Düse, um den Stöpsel richtig zu positionieren.
- Drücken Sie die Flasche sanft noch oben (Diagramm C).



(C)

- Das Leuchten der GELBEN Lampe zeigt an, dass der Wiederversiegelungsprozess korrekt abläuft.
- Halten Sie die Flasche in Position, bis die GRÜNE Lampe leuchtet. Das dauert drei bis fünf Sekunden. Sobald der Wiederversiegelungsvorgang beendet ist, schaltet sich das Verre-de-Vin-Gerät automatisch ab.
- Nehmen Sie die Flasche dann heraus und stellen sie zurück in den Kühlschrank.

Schritt 3 – Ausschank nach der Versiegelung

- WICHTIG: Wenn Sie die versiegelte Flasche wieder öffnen möchten, drücken Sie den Stöpsel einfach an den markierten Stellen, um das Vakuum aufzuheben.
- Der Stöpsel lässt sich nun leicht entfernen.
- Nach dem Ausschank versiegeln Sie die Flasche wieder, wie in Schritt 2 beschrieben.

Wir empfehlen die Wiederversiegelung geöffneter Weinflaschen nach jedem Ausschank mit dem Verre-de-Vin-Gerät. Je länger geöffnete Flaschen unversiegelt bleiben, umso schneller nimmt die Qualität des restlichen Weins ab.

DIE-VERRE-DE-VIN-EINHEIT DES WEINKÜHLSCHRANKS – WIEDERVERSIEGELUNG OFFENER SCHAUMWEIN-/CHAMPAGNERFLASCHEN

Champagner und Schaumweine werden mit einer genau kontrollierten Kohlendioxydmenge für den Oberflächendruck wieder versiegelt. Dieser Vorgang 'bewahrt' das natürliche Perlen und garantiert so jederzeit eine perfekte Qualität.

Schritt 1 – Vorbereitung zur Wiederversiegelung der Flasche

- Drücken Sie nach dem Einschenken eines Glasses einen SCHWARZEN (CHAMPAGNER) Stöpsel in die Öffnung der Flasche (Diagramm D).
- Drehen Sie die integrierte Abdeckklammer aus Metall auf den Stöpsel, damit er fest sitzt. Es ist wichtig, dass die Abdeckklammer richtig plaziert ist und richtig passt. Sie können dann die Flasche wieder versiegeln.

(D)



Schritt 2 – Wiederversiegelung der Weinflasche.

- Prüfen Sie, ob das Verre-de-Vin-Gerät 'EINGESCHALTET' ist (die ROTE Lampe leuchtet).
- Drücken Sie nun den Stöpsel der aufrecht stehenden Weinflasche in die kegelförmige Düse am Verre-de-Vin-Gerät.
- Drücken Sie die Flasche vorsichtig nach oben (Diagramm E).



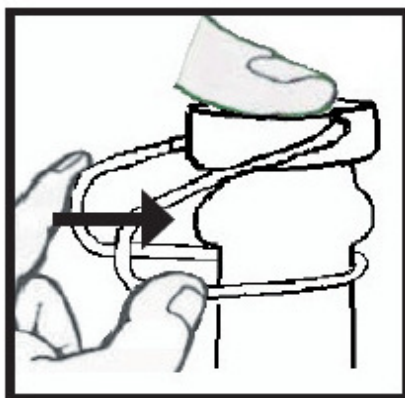
• E)

- Das Leuchten der GELBE Lampe zeigt an, dass der Wiederversiegelungsprozess korrekt abläuft.
- Halten Sie die Flasche in Position, bis die GRÜNE Lampe leuchtet. Das dauert zwei bis fünf Sekunden. Der Wiederversiegelungsprozess ist nun abgeschlossen und das Verre-de-Vin-Gerät schaltet sich automatisch ab.
- Nehmen Sie die Flasche dann heraus und stellen sie zurück in den Kühlschrank.

Schritt 3 – Ausschank nach der Versiegelung.

WICHTIG: Wenn Sie aus einer versiegelten Flasche Sekt ausschenken wollen, müssen Sie den Korken nach der herkömmlichen Methode vorsichtig lösen.

- Nehmen Sie dazu den Flaschenhals fest in die Hand.
- Drücken Sie den Daumen derselben Hand fest auf den Korken der Flasche.
- Halten Sie den Daumen fest in dieser Position, während Sie mit der anderen Hand den Metallring vom Korken lösen (Diagramm F).



(F)

- Ziehen Sie den Korken vorsichtig heraus – *Halten Sie den Korken aus Sicherheitsgründen solange fest, bis Sie ihn vollständig gelöst haben*
- Nach dem Ausschank versiegeln Sie die Flasche wieder, wie in Schritt 2 beschrieben.
- Benutzen Sie Le Verre de Vin nach JEDEM Ausschanken. Die 'Perlkraft' entweicht andernfalls sehr schnell aus einer unversiegelten Flasche.

DIE VERRE-DE-VIN-EINHEIT - ROUTINEVERFAHREN & WARNHINWEISE

- Der Inhalt geöffneter Wein-/Sekt- und Champagnerflaschen sollte innerhalb von 21 Tagen verkauft werden.
- Die Verschlüsse aller Flaschen sollten stets sauber gehalten werden und keine Weinrückstände aufweisen.
- Die Stöpsel müssen regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Spülen Sie abschließend gründlich mit klarem Wasser nach.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Stöpsel. Wenn ein Stöpsel den Druck/das Vakuum nicht mehr hält, tauschen Sie ihn gegen einen neuen aus.

Warnhinweise

- Benutzen Sie das Verre-de-Vin-Gerät NIE bei VOLLEN Flaschen.
- Verwenden Sie das ÜBERDRUCKVERFAHREN NIE bei Weinen.
- Verwenden Sie das WEINVERFAHREN der Verre-de-Vin-Einheit NIE für Schaumweine oder Champagner.
- Verändern Sie NIE die Temperatur einer Flasche nach der Wiederversiegelung.
- Lagern Sie wieder versiegelte Flaschen NIE liegend.
- Versiegeln Sie NIE mehr als 15 Weinflaschen in einem Zeitraum von fünf Minuten.
- Sekt- oder Champagnerflaschen sollten NIE geschüttelt werden.
- Richten Sie eine Sekt- oder Champagnerflasche beim Öffnen NIE auf Personen.
- Entfernen Sie NIE das Gehäuse des Verre de Vin.
- Versuchen Sie NIE, beschädigte Flaschen wieder zu versiegeln.

DER WEINKÜHLSCHRANK – HINWEISE UND TIPPS

Normale Betriebsgeräusche

- Wenn das Kühlmittel durch die Röhren und Windungen gepumpt wird, können Sie ein leises 'Gurgeln' oder 'Blubbern' hören.
- Wenn der Kompressor läuft, fließt auch das Kühlmittel. Sie hören dann das pulsierende Geräusch des Kompressors.
- Wenn sich der Kompressor ein- und ausschaltet, hören sie ein leises Klicken.
- Beim Aufbereitungsvorgang für Weine setzt der Weinkühlschrank eine Vakuumpumpe ein, um der Flasche Sauerstoff zu entziehen. Bei diesem Prozess hören Sie die Pumpe, die sich automatisch ausschaltet, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.

- Sowohl der Aufbereitungsvorgang für Weine als auch für Champagner ist so eingestellt, dass sich das Gerät sofort ausschaltet, sobald der Prozess beendet ist. Sie hören dann ein leises Klicken.

Hinweise zum Energiesparen

- Vermeiden Sie es, die Tür des Geräts längere Zeit offen zu lassen, weil dadurch warme Luft in den Innenraum strömt und sich der Kompressor unnötig oft anschaltet.
- Flaschen sollten vorgekühlt sein, wenn sie in den Weinkühlschrank gestellt werden.
- Schalten Sie das Kühlelement des Weinkühlschranks über Nacht nicht aus.
- Schalten Sie die Lampen des Weinkühlschranks über Nacht aus – achten Sie aber darauf, dass Sie nicht aus Versehen auch das Kühlelement des Weinkühlschranks ausschalten.
- Schalten Sie nach Dienstschluss das Verre-de-Vin-System mit dem runden Wippenschalter aus.

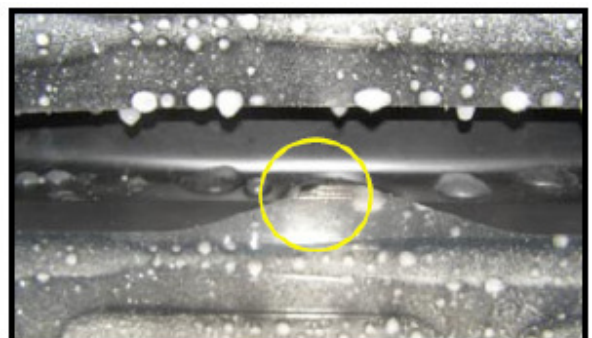
Maßnahmen bei Stromausfall / Überspannung

- Wenn ein Stromausfall auftritt, halten Sie die Türen geschlossen, damit möglichst wenig warme Luft in den Kühlschrank gelangt.
- Wenn wieder Strom fließt, müssen Sie die gewünschte Temperatur neu einstellen, da der Kühlschrank automatisch auf die voreingestellte Gradzahl von 12°C zurückkehrt.
- Wenn der Kühlschrank keinen Strom hat, Le Verre de Vin jedoch einwandfrei läuft, prüfen Sie bitte die Sicherung im Stecker und ersetzen sie, falls nötig.
- Wenn das Verre-de-Vin-Element des Weinkühlschranks keinen Strom hat, der Kühlschrank aber einwandfrei funktioniert, prüfen Sie bitte die Überspannungssicherung an der Rückseite des Verre-de-Vin-Geräts im hinteren Teil des Kühlschranks. Schrauben Sie sie einfach heraus und ersetzen sie, wenn nötig.



Enteisung

- Der Weinkühlschrank enteist sich automatisch jedesmal, wenn sich der Kompressor ausschaltet. Das Wasser fließt dann über eine Abtropfrinne in die integrierte Verdunstungsschale.
- Verwenden Sie nie scharfe Metallgegenstände, um Eis vom Verdunster zu kratzen, da Sie ihn irreparabel beschädigen könnten.
- Damit das Enteisungswasser nicht in den Innenraum des Weinkühlschranks läuft, reinigen Sie von Zeit zu Zeit das Loch der Ablaufrinne im Zentrum der V-förmigen Auffangvorrichtung an der Rückwand des Weinkühlschranks unterhalb der Verdunstungsplatte (Siehe Bild oben).



WICHTIGE HINWEISE ZUR REINIGUNG & WARTUNG DES WEINKÜHLSCHRANKS

- Schalten Sie den Strom ab und ziehen alle Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie keine Poliermittel für die Oberflächen.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder raue Tücher. Damit beschädigen Sie nur die Oberflächen der Anlage.
- Entfernen Sie alle Weinflaschen aus dem Kühlschrank und alle zusätzlichen Regale.
- Reinigen Sie mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten, weichen, fusselfreien Tuch die inneren und äußeren Oberflächen. Polieren Sie sie anschließend mit einem trockenen Tuch, um Streifen zu beseitigen.
- Reinigen und polieren Sie die inneren und äußeren Oberflächen der Glastüren.
- Reinigen Sie die Düsen und Flächen des Verre-de-Vin-Geräts mit einem milden Glasreiniger und einem feuchten, fusselfreien Tuch.
- Reinigen Sie die Stöpsel regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser.
- Danach stellen Sie die frei stehenden Regale an ihren Platz zurück und räumen die Weinflaschen wieder ein.
- Stecken Sie anschließend beide Stecker in die Steckdosen und schalten den Strom wieder an.
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten immer sofort auf.
- Reinigen Sie den Kompressor an der Rückseite des Weinkühlschranks ein- oder zweimal pro Jahr, da eine Staubschicht die Leistung des Geräts beeinträchtigt.

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	Weinkühlschrank - 10 x 75 cl Standardflaschen Großer Weinkühlschrank - 20 x 75 cl Standardflaschen
Breite	Weinkühlschrank – 550 mm Großer Weinkühlschrank – 980 mm
Höhe	520 mm
Tiefe	470 mm
Energieverbrauch	0.52 kwh / 24h
Leistung	Weinkühlschrank – 85 w Großer Weinkühlschrank – 170 w
Gewicht (Weinkühlschrank)	21 kg

Gewicht (gr. Weinkühlschr.)	50kg
Kühlmittel	R600a Isobuten

Dieses Gerät enthält keine Gase, die der Ozonschicht schaden könnten.

Störungshilfen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Enteisungswasser läuft in den Innenraum des Weinkühlschranks.	Ablaufschale ist voll. Verstopftes Ablaufrohr.	Entfernen Sie das Wasser aus der Ablaufschale und beseitigen die Verstopfung.
Der Weinkühlschrank hat keinen Strom.	Durchgebrannte Sicherung. Überspannung. Kurzschluss.	Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt. Prüfen Sie die Sicherung am Stecker.
Die Verre-de-Vin-Einheit hat keinen Strom.	Durchgebrannte Sicherung. Kurzschluss. Überspannung.	Prüfen Sie, ob die Kühlkammer des Wks. arbeitet. Prüfen Sie die Sicherung am Stecker. Prüfen Sie die Sicherung im Innenraum, die sich an der Rückseite des V-de-V-Geräts befindet. (Siehe Seite 6)
Die Innentemperatur des Weinkühlschranks ist zu hoch.	Der Weinkühlschrank steht an einem ungünstigen Platz. Die Temperatureinstellung ist zu hoch.	Überprüfen Sie, ob die Raumtemperatur zwischen 16-25°C liegt. Prüfen Sie, ob der Wk. nicht in der Nähe von Wärmequellen steht. Hat der Wk. einen Umgebungsabstand von 50 mm? Überprüfen Sie die eingest. Temperatur. (Siehe Seite 5)
Die Temperatur des Geräts ist zu niedrig.	Die Temperatureinstellung ist zu niedrig.	Überprüfen Sie die eingestellte Temperatur. (Siehe Seite 7)
Es hat sich sehr viel Eis gebildet.	Die Tür steht offen. Die Tür lässt sich nicht schließen Die Türdichtung ist schmutzig.	Prüfen Sie, ob die Tür offen steht. Prüfen Sie, ob nichts die Tür blockiert. Prüfen Sie, ob die Türdichtung sauber und intakt ist.
Der Weinkühlschrank ist laut.	Der Wk. steht nicht waagrecht. Der Wk. berührt einen vibr. Gegenstand oder einen, der die Vibration verursacht.	Prüfen Sie, ob der Weinkühlschrank fest und lotrecht steht. Prüfen Sie, ob der Weinkühlschrank die Wand berührt oder ob er anderweitig zugestellt ist.
Es bildet sich Kondenswasser am Gehäuse des Weinkühlschranks.	Der Weinkühlschrank steht in einer feuchten Umgebung.	Trocknen Sie einfach das Gehäuse und suchen einen anderen Standort.
Der Prozess zur Qualitätssicherung von Weinen schaltet sich zu früh ab (weniger als 2 Sekunden).	Ser Stöpsel ist nicht gespannt. Die Flasche ist voll.	Spannen Sie den Stöpsel. Versuchen Sie nie, volle Flaschen zu versiegeln, da Wein in die Anlage gesaugt wird.
Der Prozess zur Qualitätssicherung von Weinen dauert länger als 8 Sekunden.	Der Stöpsel ist nicht richtig aufgesteckt. Der Flaschenkopf steckt nicht richtig in der Düse. Der Standardweinstöpsel wurde für eine Flasche mit Schraubenhals verwendet (größerer Durchmesser).	Stellen Sie sicher, dass der Stöpsel ganz im Flaschenhals steckt und fest sitzt. Flaschen mit Schraubenhals benötigen unsere angepassten Schraubenhalsstöpsel. Prüfen Sie, ob die Flasche im richtigen Winkel in der Düse steckt.
Beim Qualitätssicherungsprozess für Champagner leuchtet die grüne Lampe nicht.	Der CO2-Zylinder ist leer. Die CO2-Zufuhr ist beschädigt oder geknickt. Die CO2-Leitung ist nicht geöffnet.	Überprüfen Sie die CO2-Zufuhr und ersetzen die Flasche, wenn sie leer ist. Prüfen Sie auch, ob die Gummidichtung im Regler noch intakt ist. Prüfen Sie, ob die CO2-Zufuhr geöffnet ist.
Die grüne Lampe leuchtet sofort auf, wenn der Qualitätssicherungsprozess für Champagner beginnt.	Der Stöpsel ist verstopft. Die Flasche ist bereits versiegelt Die Flasche ist voll. Das Ventil steckt fest.	Prüfen Sie, ob der Stöpsel nicht verstopft ist. Versuchen Sie es mit einem anderen. Reinigen Sie den Stöpsel und versuchen es erneut. Entsorgen Sie den Stöpsel, wenn er schadhaft ist.

